

SECONDI PIATTI

# Maialino al finocchio selvatico

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Toscana*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

MAIALINO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALVIA 2 foglie  
ROSMARINO 1 rametto  
FINOCCHIETTO SELVATICO  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Cuocete un maialino di latte al forno con olio, salvia e rosmarino, pepe e sale. Tritate fini dei germogli di finocchio selvatico e fatene una salsa, amalgamandoli con olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Mettete il maialino arrostito nel piatto di portata e spennellatelo bene sopra e sotto, con

la salsa di finocchio e servite.